

Biancone del Grappa

Formaggio delicato dal sapore gradevole e nello stesso tempo deciso.

La stagionatura conferisce alla pasta, sempre bianca, omogeneità e cremosità.

La crosta si presenta con una fioritura bianca e vellutata dovuta all'aggiunta di muffe bianche nel corso della lavorazione.



DENOMINAZIONE COMMERCIALE	Biancone del Grappa
LUOGO DI PRODUZIONE	Stabilimento di: Rosà VI - Via Giotto, 24
INGREDIENTI	Latte , caglio, sale, fermenti lattici , muffe bianche selezionate.
ORIGINE DEL LATTE	100% Veneto
ALLERGENI DICHIARATI COME INGREDIENTI	Latte , suoi componenti e/o derivati in base Reg.UE 1169/2011 e succ. mod. ed integr. Nello stabilimento non vengono utilizzate nessuna delle altre sostanze allergeniche dell'elenco del suddetto regolamento.
SHELF - LIFE	25 gg conservato a T° compresa tra +1 e +4° C
STOCCAGGIO	In cella frigorifera a temperatura compresa tra +1 e +4° C
ETICHETTATURA	Conforme alla normativa vigente.
CONTROLLO QUALITA'	Secondo metodica HACCP
MODALITA' IDENTIFICAZIONE LOTTO	Data di scadenza impressa sull'incarto di ogni singola forma. Data di scadenza/lotto e ID interno sono riportati anche sul DDT di consegna.
TRASPORTO	Trasporto a temperatura compresa tra +1° e +4° C. In caso di distribuzione frazionata è ammesso un limite massimo come da DPR 327/80.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		
per 100 g di prodotto		
PARAMETRI	u.m.	VALORE MEDIO
Energia	kJ	1440
	kcal	347
Grassi	g	29
- di cui acidi grassi saturi	g	21
Carboidrati	g	0.60
- di cui zuccheri	g	0.60
Proteine	g	21
Sale	g	1.5

Biancone del Grappa

CARATTERISTICHE CHIMICHE		
PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE
Aw		0.917
Umidità	g/100g	46.0 - 48.0
pH		5.20 - 5.30

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE			
PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE limite a scadenza	
Enterobatteriacee	ufc/g	<1000	
Escherichia coli β - glucuronidasi +	ufc/g	m = 100	M = 1.000 n = 5 c = 2
Staphylococcus coagulasi +	ufc/g	m = 10	M = 100 n = 5 c = 2
Enterotossina Staphylococcica (solo se si rilevano stafilococchi coagulasi + superiori a 1×10^5)	/25g	Non rilevabile in /25g	
Pseudomonas spp	ufc/g	< 10^5	
Lieviti	ufc/g	< 10^5	
Salmonella spp	/25g	Assente	
Listeria monocytogenes	/25g	Assente	
Fosfatasi		Negativa n = 5 c = 0	

NOTE: m = limite entro il quale il risultato è soddisfacente M = limite entro il quale il risultato è insoddisfacente
n = numero di unità di campionamento da esaminare
c = n. unità di campioni nei quali può essere ammessa la presenza del microrganismo considerato entro il limite di M.
Tali parametri rispondono alle disposizioni del Reg. CEE n°2073/2005 in base al quale vengono eseguiti campionamenti e successive analisi sia durante il processo di lavorazione che sul prodotto finito.

FORMATI E CONFEZIONI DISPONIBILI				
PEZZATURA	PESO (Variabile/Fisso)	CODICE EAN	IMBALLO PRIMARIO	CONFEZIONI
Forme rotonde da 6 kg	variabile	2 323384	incarto politenato stampato	forme singole sfuse cartoni da 2 pz (31x31)

PALLETTIZZAZIONE			
TIPO	MISURE	COMPOSIZIONE BANCALE	
		COMPOSIZIONE STRATO	N. STRATI IN ALTEZZA
FORME SINGOLE		10 forme	5
CARTONE 31x31	31.0 x 31.0 x 18.0	4 x 2	5